Miele

Operating Instructions
Instructions d'utilisation

Griddle
Gril

KMGP 340

USA CDN CDN/F

M.-Nr. 05 996 690

Contents / Table de matières

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3

Before using the griddle 4

Using the griddle 5

Griddle care 6

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ 7

Avant d'utiliser le gril 8

Utilisation du gril 9

Entretien du gril 10

Correct usage

- Use this griddle only on the Miele KM 342 and KM 344 gas-cooktops.
- Read these instructions before you use this griddle for the first time. Also, follow the instructions provided with your cooktop. Failure to do so could result in serious injury.
- Use the appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by improper use.
- Protect your hands with insulated gloves or potholders when using the appliance. Use only dry, heat resistant potholders. Moist or damp potholders used on hot surfaces can result in steam burns. Do not let the potholder touch the hot surface . Do not use towels or other bulky items near the appliance.
- The griddle should only be positioned across a front and rear burner. Never place the griddle across the two front or two rear burners.
- Only use one griddle at a time!
- The griddle will become very hot during use. Only use high-temperature resistant cooking utensils.
- Never use cookware on the griddle!
- Never cover the griddle with a cloth. A fire could result.
- Do not allow children to operate or play with, or near, the griddle.
- Never leave the griddle unattended when cooking with oil or fat. Overheated oil could ignite. Always heat oil slowly, monitoring it as it heats.
- Do not use water on grease fires. Smother any fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

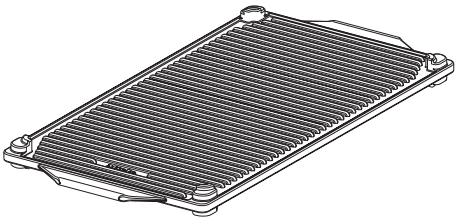
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before using the griddle

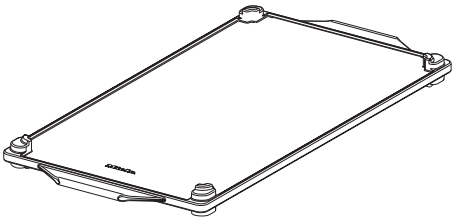
Before using for the first time clean the griddle by hand with a solution of hot water and liquid dish soap. Dry thoroughly.

You can cook on both sides of the griddle.
We recommend using the ribbed side for meat, the smooth side for all other foods.

Griddle, ribbed side



Griddle, smooth side



How to procced:

- Place the griddle over two burners spanning them front to rear. The wording must be at the front.
- Turn on the two burners.
- Pre-heat for 5 minutes at the highest burner setting.
- After preheating the griddle, turn down the burner to medium to cook meat, and low to grill vegetables.
- Turn the food frequently to prevent burning.

Make sure the gas burners are turned off after using the griddle!

Tips

– To minimize splattering, dry moist or marinated foods with paper towels before cooking.

– Salt meat and fish after cooking to retain natural juices.

– Cook with oils that can handle high temperatures without smoking.

– To help prevent the food from sticking, brush un-marinated meats and vegetables with a little oil before placing on the griddle.

Griddle care

Turn off the gas burners after use and allow the griddle to cool before cleaning.

Never put a hot griddle in cool water.

The griddle must not be washed in a dishwasher!

Clean the griddle by hand after each use with a solution of liquid dish soap and warm water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
Soak to loosen any burnt-on food. Use a brush to remove stubborn deposits.

For further information, see the cooktop operating instructions ,"Cleaning and care".

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Utilisation appropriée

Utilisez ce gril uniquement avec les plaques de cuisson au gaz Miele KM 342 et KM 344.

Veuillez lire les présentes instructions avant d'utiliser le gril pour la première fois. Suivez également les instructions fournies avec votre plaque de cuisson. Sinon, vous pourriez vous blesser gravement.

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Toute autre utilisation est déconseillée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

Protégez vos mains en portant des gants de cuisine ou en utilisant des poignées isothermes lorsque vous vous servez de l'appareil. Utilisez uniquement des gants de cuisine thermorésistants et secs. Si vous utilisez des gants humides sur des surfaces chaudes, vous pourriez vous brûler à cause de la vapeur. Ne laissez pas les gants entrer en contact avec la surface chaude. Ne remplacez pas les gants par des serviettes ou tout autre article volumineux.

Le gril doit absolument être placé au-dessus d'un brûleur arrière et d'un brûleur avant. Ne le placez jamais sur deux brûleurs avant ou deux brûleurs arrière.

Utilisez un seul gril à la fois!

Le gril devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui résistent à une chaleur intense.

Ne placez jamais de casseroles sur le gril!

Ne couvrez jamais le gril avec un linge, car ce dernier pourrait s'enflammer.

Empêchez les enfants de manipuler le gril ou de s'en approcher.

Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La surchauffe de ces produits constitue un risque d'incendie. Faites toujours chauffer l'huile lentement en la surveillant.

Ne versez jamais d'eau sur un feu de friture. Étouffez les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

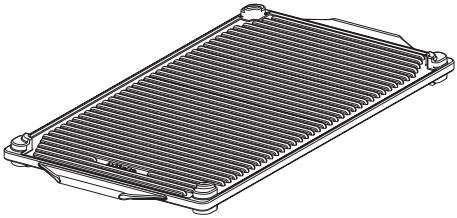
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser le gril

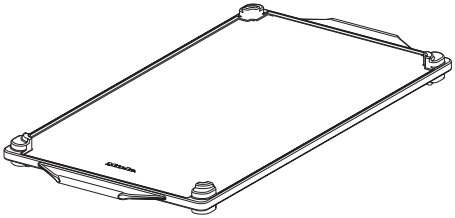
Avant d'utiliser le gril pour la première fois, lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le complètement.

Les deux côtés du gril peuvent servir à la cuisson.
Nous vous recommandons d'utiliser le côté cannelé pour la viande et le côté lisse pour tous les autres aliments.

Gril, côté cannelé



Gril, côté lisse



Marche à suivre

- Placez le gril sur deux brûleurs, un avant et un arrière. L'écriture doit être devant.
- Allumez les deux brûleurs.
- Préchauffez le gril pendant cinq minutes au réglage le plus élevé.
- Réduisez ensuite le réglage des brûleurs à feu moyen pour cuire la viande et à feu doux pour griller les légumes.
- Tournez fréquemment les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Assurez-vous d'avoir bel et bien éteint les brûleurs après avoir utilisé le gril!

Conseils

– Pour réduire les éclaboussures, épongez les aliments humides ou marinés avec un essuie-tout avant de les faire cuire.

– Salez la viande et le poisson après la cuisson pour conserver les jus naturels.

– Utilisez des huiles qui peuvent supporter une température élevée avant d'atteindre leur point de fumée.

– Pour éviter que les aliments non marinés collent, badigeonnez-les d'un peu d'huile avant de les placer sur le gril.

Entretien du gril

Éteignez les brûleurs une fois la cuisson terminée et laissez refroidir le gril avant de le nettoyer.

Ne déposez jamais un gril chaud dans de l'eau fraîche.

Le gril ne va pas au lave-vaisselle!

Après chaque utilisation, nettoyez le gril à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-le à l'eau claire et séchez-le complètement.
Faites tremper le gril pour décoller les aliments brûlés. Utilisez une brosse pour enlever les résidus tenaces.

Pour de plus amples renseignements, consultez le manuel d'utilisation de la plaque de cuisson, à la section "Nettoyage et entretien".

Canada:
Miele Limited
55G East Beaver Creek Road
Richmond Hill, ON L4B 1E5
Phone: 800-643-5381
905-707-1171
Fax: 905-707-0177
www.miele.ca
info@miele.ca (general enquiries)
professional@miele.ca (commercial enquiries)

USA:
Miele, Inc.
9 Independence Way
Princeton, NJ 08540
Phone: 800-843-7231
609-419-9898
Fax: 609-419-4298
Technical Service: 800-999-1360
www.mieleusa.com

Alteration rights reserved / 2303
Droits de modification réservés

This paper is made from cellulose bleached without the use of chlorine.
Ce papier est fabriqué de cellulose blanchie sans l'utilisation de chlore.

M.-Nr. 05 996 690